

# Beignet de poisson au maïs et oignon vert, mayo à la cajun

Recette pour 12 tapas

## Description

Un amuse-bouche aux saveurs chaudes de la Louisiane. Un petit beignet débordant de goût, servi avec une mayonnaise épicée.

## L'astuce du chef

Pour en faire une version végétarienne, il vous suffit de remplacer le poisson par des légumes (brocoli, chou-fleur, champignons...).

## Ingrédients

### Beignet

- 225 Gr Filet de morue
- 150 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 100 Ml Lait
- 5 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 10 Branche(s) Persil
- 1 Tasse(s) Maïs
- 8 Gr Sel
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Mayonnaise

- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à soupe Épices cajun
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **400 F°**

### Mise en place

Faites cuire le filet de morue 8 minutes au four à 375°F, puis effritez la chair du bout des doigts. Hachez l'oignon vert et le persil.

### Beignet

Dans un bol, commencez par former un puit avec les ingrédients secs. Dans un autre bol, mélangez les oeufs et le lait. Formez la pâte à beignet, puis ajoutez-y le maïs, l'oignon vert, la morue et le persil.

Faites frire les beignets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Terminez la cuisson 5 minutes au four à 375°F.

### Mayonnaise

Dans un bol, mélangez un jaune d'oeuf avec la moutarde de Dijon et le jus de citron. À l'aide d'un fouet, incorporez l'huile végétale en filet tout en fouettant constamment afin d'émulsionner le mélange jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Salez, poivrez et ajoutez les épices Cajun.

**Bon appétit!**